

Gebratene Rippchen mit Ananas und Chili aus Thailand

Zutaten für 4 Personen:

1 ½ kg Schweinerippchen je 10 cm lang

Salz, Pfeffer aus der Mühle

4 EL Mehl

Öl zum Braten

2 rote Chilischoten

Für die Sauce

350 g Ananasscheiben (aus der Dose)

300 ml Ananassaft möglichst ungesüßt

3 EL helle Sojasauce

4 EL Rotweinessig

1 EL brauner Zucker

Zubereitung:

Die Rippchen mit Salz und Pfeffer einreiben, mehlieren und anschließend in heißem Öl von allen Seiten richtig knusprig anbraten. Anschließend bei Bedarf auf Küchenkrepp abtropfen lassen und anschließend zur Seite stellen.

Ananasscheiben in Abschnitte schneiden und ebenfalls zur Seite stellen.

Den ungesüßten Ananassaft mit 100 ml Wasser, Sojasauce, Essig und Zucker verrühren und zusammen mit den angebratenen Rippchen in einen Topf geben. Alles zum Kochen bringen und zugedeckt ca. 45 Minuten kochen lassen. Danach weitere 15 Minuten ohne Deckel weiter garen. Dabei sollte die Sauce leicht einkochen.

5 Minuten vor Ende der Garzeit die Ananaswürfel hinzufügen und in der Sauce warm werden lassen.

Die Chilischoten entkernen und in dünne Streifen schneiden. Die Rippchen in Ananas damit bestreuen und servieren. Wir haben Reismudeln lt. Anweisung auf der Verpackung dazu gekocht und ein leckeres asiatisches Bier dazu getrunken. Natürlich kann man auch eine Vielzahl andere Getränke dazu reichen. Lasst es Euch schmecken!